

①9 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
—
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
—
PARIS
—

①1 N° de publication : **2 745 983**

(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

②1 N° d'enregistrement national : **96 03471**

⑤1 Int Cl^e : A 23 P 1/00, A 23 B 4/18, 4/02, 4/26

⑫

BREVET D'INVENTION

B1

⑤4 PROCÉDE ET DISPOSITIF DE DESHYDRATATION ET/OU D'IMPREGNATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES PAR DOUCHAGE

②2 Date de dépôt : 15.03.96.

③0 Priorité :

⑥0 Références à d'autres documents nationaux apparentés :

⑦1 Demandeur(s) : CENTRE DE COOPERATION INTERNATIONALE EN RECHERCHE AGRO-NOMIQUE POUR LE DEVELOPPEMENT ETABLISS PUBLIC A CARACT IND ET COM-MERC — FR.

④3 Date de la mise à disposition du public de la demande : 19.09.97 Bulletin 97/38.

④5 Date de la mise à disposition du public du brevet d'invention : 05.06.98 Bulletin 98/23.

⑦2 Inventeur(s) : MAROUZE CLAUDE, MENS FREDERIC, RIVIER MICHEL et COLLIGNAN ANTOINE.

⑤6 Liste des documents cités dans le rapport de recherche :

Se reporter à la fin du présent fascicule

⑦3 Titulaire(s) :

⑦4 Mandataire(s) : BEAU DE LOMENIE.

FR 2 745 983 - B1



PROCEDE ET DISPOSITIF DE DESHYDRATATION ET/OU
D'IMPREGNATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES
PAR DOUCHAGE

5

La présente invention est relative à un procédé de traitement de produits alimentaires et à un dispositif permettant la mise en oeuvre de ce procédé.

Le domaine technique de l'invention est celui de l'industrie du
10 traitement des produits alimentaires, en particulier des produits alimentaires carnés, tels que viande et poissons.

Le brevet FR 9208958 (CIRAD-SAR et IFREMER) décrit un procédé et un dispositif de salage-séchage et de fumage à froid de produits alimentaires carnés ; selon le procédé décrit dans ce document,
15 on traite les produits alimentaires carnés par une opération de séchage/impregnation pour permettre simultanément le salage et le séchage des produits, en les mettant au contact d'un mélange de chlorure de sodium et de sucre ; ce document propose deux variantes de réalisation du procédé : dans une première variante, on met les produits
20 au contact d'un mélange cristallisé de sucre et de chlorure de sodium, c'est-à-dire à sec ; dans une deuxième variante de réalisation, on immerge les produits dans une solution aqueuse de chlorure de sodium et de sucre.

La première variante de réalisation du procédé décrite ci-dessus
25 est difficile à mécaniser et à automatiser ; par conséquent, ce procédé nécessite soit une intervention manuelle importante engendrant des coûts de production et des temps de traitement élevés, soit nécessite la mise en oeuvre d'une installation complexe et couteuse.

La deuxième variante consistant à immerger les produits dans une
30 solution aqueuse présente notamment l'inconvénient de nécessiter l'emploi d'un grand volume de solution aqueuse dont le coût est élevé.

L'objet de l'invention est de proposer une méthode de traitement de produits alimentaires, notamment carnés, qui soit plus facile à

mettre en oeuvre, qui soit facilement automatisable et nécessite des installations très simples.

On connaît par ailleurs par la demande DE 2528740 (HENNING) un procédé de traitement de la viande qui permet de donner à la viande
5 un goût fumé, par pulvérisation d'une solution aqueuse aromatisée ; ce procédé permet de donner un goût fumé à la peau ou parties externes des viandes traitées.

La présente invention a notamment pour objet de procurer un procédé et un dispositif de traitement de produits alimentaires carnés
10 notamment, qui permettent d'obtenir leur déshydratation et/ou leur imprégnation, de manière améliorée et qui permettent un éventuel traitement ultérieur de fumage des produits ; un objet de l'invention est en outre de permettre la formulation de produits notamment pour l'obtention de produits marinés.

15 La solution au problème posé consiste à procurer un procédé de traitement de produits alimentaires, particulièrement de produits carnés tels que les pièces ou filets de viande ou poissons, par mise en contact des produits avec une solution aqueuse contenant du sucre et/ou du sel, et/ou un acide, et/ou d'autres solutés pour simultanément saler et
20 sécher ou bien pour formuler lesdits produits, dans lequel :

- on dispose les produits alimentaires sur des plateaux perforés ou ajourés ou sur des clayettes qui peuvent être empilées,

- on asperge ou on douche lesdits produits par exemple de manière sensiblement homogène sur toute la surface desdits plateaux ou
25 clayettes, par un fort débit de ladite solution aqueuse pour maintenir en permanence une quantité de solution suffisante autour du produit pour le saler, le sécher, l'aromatiser... pour retrouver un comportement du produit identique à celui qu'il aurait s'il était immergé et agité,

- on collecte ou on récupère sous la pile de plateaux ou clayettes,
30 ladite solution aqueuse aspergée et résultant du ruissellement (et après son ruissellement) sur les produits disposés sur les plateaux,

-on recycle ladite solution aqueuse, c'est-à-dire on la réutilise pour asperger lesdits produits, et on la régénère par filtration et ajustement des concentrations de soluté.

Selon des modes préférentiels de mise en oeuvre du procédé selon
5 l'invention :

- on utilise des claies ou clayettes ondulées empilées, dont les ondulations sont alignées verticalement pour permettre le recentrage du flux de la solution d'une claie à l'autre et qui permet ainsi un traitement homogène des produits disposés sur des claies empilées,

10 - on maintient ladite solution aqueuse à une température inférieure ou égale à 20°C, par exemple voisine de 5 à 15°C,

- on douche lesdits produits alimentaires pendant une durée inférieure ou égale à dix heures, par exemple voisine de quelques dizaines de minutes à trois heures,

15 - on maintient ou on fixe le rapport du débit volumique aspergé (de ladite solution aqueuse) à la surface horizontale des plateaux (c'est-à-dire transversale par référence à la direction du flux d'aspersion de ladite solution aqueuse sur lesdits produits) dans une plage allant de 1 à 50 m³ par heure et par m² (homogène à des mètres par heure) et de
20 préférence on maintient ledit rapport dans une plage allant de 3 à 25 m³ par heure et par m²,

- on choisit et on maintient un débit de douchage des produits par ladite solution dont le rapport à la masse des produits traités est compris entre 25 et 1500 litres par heure et par kilo, et de préférence
25 compris entre 40 et 900 litres par heure et par kilo, par exemple voisin de 100 à 400 litres par heure et par kilo.

- on utilise une solution aqueuse dont la concentration en chlorure de sodium est supérieure ou égale à 50 g de sel par litre d'eau, par exemple voisine de 100 à 400 g par litre,

30 - on utilise une solution aqueuse dont la concentration en acide est comprise entre 20 gramme par litre d'eau et 100 grammes par litre d'eau par exemple voisine de 40 à 80 grammes par litre,

- on utilise une solution aqueuse dans laquelle la concentration du sucre ou du sirop de sucre est supérieure ou égale à 50 g de sucre ou de sirop de sucre par litre d'eau, par exemple voisine de 100 à 500 g par litre,

5 - on fait circuler dans l'installation de traitement, un volume de ladite solution aqueuse dont le rapport à la masse de produits alimentaires traités est inférieure ou égale à 50 litres par kilo, de préférence au moins égal à un litre par kilo, et inférieur ou égal à 10 litres par kilo.

10 L'invention procure également un dispositif de traitement de produits alimentaires carnés par aspersion ou douchage des produits par une solution aqueuse contenant du sucre et/ou du sel, et/ou un acide qui comporte :

15 - un ou plusieurs plateaux perforés ou clayettes, superposés (de préférence indentiques),

- des moyens d'aspersion desdits produits disposés sur lesdits plateaux, de manière sensiblement homogène sur toute la surface desdits plateaux,

20 - des moyens de collecte de ladite solution aqueuse ayant ruisselé sur lesdits produits et au-travers desdits plateaux,

- des moyens de recyclage de ladite solution aqueuse pour sa réutilisation pour l'aspersion des produits.

Selon des modes préférentiels de mise en oeuvre du dispositif, selon l'invention :

25 - le dispositif comporte en outre des moyens de refroidissement et de maintien de la température de ladite solution aqueuse à une température inférieure ou égale à 20°C, et comporte de préférence des moyens de déplacement selon de préférence une direction horizontale, d'une ou plusieurs piles desdits plateaux ;

30 - Lesdits plateaux ou clayettes comportent une structure de support des produits qui est de forme ondulée, et définit ainsi des réceptacles ou logements en forme de gouttières d'axe horizontal, parallèles les unes aux autres ; de préférence le rapport du pas

longitudinal ou transversal des ondulations du support de produits à la hauteur ou profondeur desdites ondulations est supérieur à un, par exemple voisin de deux à cinq, et lesdites ondulations ont par exemple un profil en forme d'arc de cercle ;

5 - Lesdits plateaux qui sont identiques comportent chacun un treillis ou grillage de fil métallique dont le diamètre est de préférence compris entre 0,1 mm et 5 mm et qui forme des ondulations en forme de canneaux parallèles constituant des logements aptes à recevoir lesdits produits ;

10 - Les mailles dudit treillis ou grillage ont une plus grande dimension comprise entre 5 mm et 5 cm ;

 - La hauteur desdits plateaux correspondant à la distance ou au pas d'empilement de ceux-ci, est inférieure ou égale à 10 cm, et de préférence ladite hauteur est telle que son rapport à la hauteur desdites
15 ondulations de la partie du plateau formant support des produits est inférieur à 3 ;

 - Lesdits plateaux ou clayettes comportent une ossature métallique de forme carrée ou rectangulaire dont la surface est inférieure ou égale à 1 m² ;

20 Le dispositif comporte un convoyeur linéaire de préférence sensiblement horizontal, un bac de distribution de la solution aqueuse qui s'étend sur une partie substantielle de la longueur dudit convoyeur, un bac de récupération de l'eau de ruissellement qui s'étend sous ledit convoyeur sur une partie substantielle de la longueur de celui-ci, un
25 échangeur de chaleur ou serpentín de refroidissement de ladite solution aqueuse qui est par exemple disposée à l'intérieur dudit bac de collecte ou de récupération ; le rapport de la longueur dudit convoyeur à la longueur desdits plateaux est de préférence supérieur ou égal à 3, par exemple voisine de 5 à 20 pour permettre de traiter et d'asperger
30 plusieurs piles de plateaux qui sont juxtaposées sur ledit convoyeur le long de celui-ci. Ledit bac de distribution est le cas échéant cloisonné et/ou en partie masqué pour permettre d'affecter à chaque compartiment de ce bac, des débits différents de solution.

L'invention procure un procédé de traitement de produits alimentaires qui peut être très facilement mis en oeuvre industriellement, c'est-à-dire pour traiter de grandes quantités de produits alimentaires à l'aide d'une installation très simple et qui permet d'utiliser une quantité de solution aqueuse relativement faible ;
5 grâce à la configuration particulière des plateaux perforés ou claies formant support des produits durant le traitement des produits par douchage, on obtient un traitement homogène du produit en favorisant le ruissellement de la solution aqueuse sur toutes les faces externes du produit traité ; l'invention procure un procédé qui peut être facilement
10 mis en oeuvre de manière continue ; le procédé et l'installation utilisent des volumes de solution aqueuse dont le rapport à la masse ou au volume des produits à traiter est relativement faible.

Grâce au fort débit de douchage de solution conforme à l'invention, on maintient une couche de solution autour du produit afin
15 de permettre des transferts de matière entre ce produit et la solution (perte en eau et gains en solutés). Une circulation de la solution autour des produits permet de contrôler et d'optimiser ces transferts de matière.

Grâce au fait que l'on peut conformément à l'invention minimiser la quantité de solution aqueuse mise en oeuvre, on obtient d'une part un procédé dont le coût est réduit et on diminue d'autre part les
20 problèmes écologiques et économiques nécessités par le recyclage de la solution aqueuse en tant que déchet ou résidu du traitement.

L'invention permet de traiter les produits dans des temps relativement courts qui facilitent leur mise en oeuvre et leur adaptation à des procédés (continus ou non) de traitement de produits qui peuvent
25 comporter ultérieurement à l'opération de déshydratation et d'imprégnation, une opération de fumage des produits.

En outre, l'invention permet d'assurer que la solution aqueuse mise au contact des produits est homogène en terme de concentration en sucre et en sel notamment, et ainsi d'assurer un traitement homogène
30 des produits, ce qui dans le cas du traitement (connu) par immersion des

produits nécessite l'agitation continue du bain dans lequel les produits sont immergés, ce qui n'est pas nécessaire conformément à la présente invention.

En outre, comparativement à la méthode (connue) de traitement
5 par immersion des produits dans un bain, la présente invention nécessite une consommation énergétique nettement moindre, la seule consommation énergétique étant celle nécessitée pour l'entraînement de la pompe de recyclage ou de recirculation de la solution aqueuse, du bac de récupération jusqu'au bac de distribution et d'aspersion ;
10 l'invention permet également d'utiliser une installation simple du point de vue des dispositifs d'étanchéité disposés sur le circuit de circulation de la solution aqueuse ; l'installation conforme à l'invention peut être facilement conçue et fabriquée pour des installations de petites dimensions destinée à traiter de petites quantités de produit, ou bien
15 pour des installations de très grandes dimensions.

En outre, l'invention permet, grâce particulièrement à l'utilisation d'un bac supérieur de répartition du flux de solution aqueuse aspergée sur les produits, d'adapter le débit d'aspersion, pour procurer différents débits dans différentes zones du bac afin d'adapter
20 ce débit d'aspersion à des irrégularités (ou disparités) dans la forme ou le volume ou la masse des pièces traitées qui sont disposées sur les claies situées sous le bac d'aspersion, par l'utilisation par exemple de masques obturant une partie des orifices d'aspersion prévus dans le fond du bac d'aspersion.

25 On peut ainsi par exemple compartimenter le bac supérieur d'aspersion en deux demi-bacs dont les perforations seront de dimensions différentes ou de pas différents pour procurer, dans deux zones des claies, des débits d'aspersion différents adaptés à des pièces de produits alimentaires à traiter de formes différentes par exemple.

30 Les nombreux avantages procurés par l'invention seront mieux compris au travers de la description suivante qui se réfère aux dessins annexés, qui illustrent sans aucun caractère limitatif des modes préférentiels de réalisation de l'invention.

Sauf indications contraires, des éléments identiques ou similaires sont repérés par un même repère numérique sur les différentes figures.

La figure 1 illustre en perspective schématique, une installation de traitement de produits alimentaires conforme à l'invention, disposée en
5 amont d'un tunnel de fumage.

La figure 2 est une vue en coupe schématique par un plan vertical transversal d'une installation conforme à la figure 1, et est sensiblement une vue selon II-II de la figure 1.

La figure 3 illustre en perspective schématique un mode
10 préférentiel de réalisation d'un plateau support de produits entrant dans la constitution d'une installation de traitement selon l'invention.

La figure 4 est une vue frontale selon IV du plateau de la figure 3.

La figure 5 illustre un détail de réalisation d'un plateau selon l'invention et est une vue de détail selon V de la figure 4.

15 Par référence à la figure 1 particulièrement, le dispositif 1 de traitement comporte un bac 2 perforé situé en partie supérieure de l'installation de douchage des produits alimentaires.

Le bac 2 perforé peut être muni d'une pluralité de compartiments 11, séparés par des cloisons et permettant le cas échéant d'affecter pour
20 chaque compartiment des débits d'alimentation en solution acqueuse différents et par conséquent des débits d'aspersion différents.

Sous le bac 2 perforé est prévu un convoyeur 4 à bande muni d'un brin supérieur 8 et d'un brin inférieur 9, ledit convoyeur 4 s'étendant selon un axe longitudinal 5 horizontal, étant entraîné par des rouleaux
25 19 d'axe de rotation 6 également horizontal et perpendiculaire à l'axe 5. Sous le convoyeur 4 est disposé un bac 3 de collecte s'étendant sur une partie substantielle de la longueur du convoyeur 4 et permettant de récupérer la solution acqueuse ayant ruisselé sur les produits et les plateaux 10 supports de produits qui sont empilés pour constituer une
30 pluralité de piles 9 de plateaux alignés ou juxtaposés le long de l'axe 5 du convoyeur 4, et posés sur le brin supérieur 8 de celui-ci.

Le sens de déplacement des piles 9 de plateau 10 portant les produits à traiter, s'effectue de la gauche vers la droite par référence à

la figure 1 ; à l'extrémité droite du convoyeur 4 est prévu un dispositif 16 de déchargement ou désempilage des plateaux en vue de leur transfert sur une table 13 de transfert, un par un, à la suite de quoi les plateaux 10 peuvent être transférés par un vérin 14 de transfert sur un deuxième
5 convoyeur 15 à bande parallèle par exemple audit premier convoyeur 4, sur lequel deuxième convoyeur, les produits disposés sur les plateaux 10 pourront être rincés et ressuyés avant d'être transférés à un troisième convoyeur 18, susceptible de déplacer les plateaux à l'intérieur d'un tunnel 17 de fumage des produits.

10 Par référence à la figure 2 particulièrement, l'installation de douchage des produits 28 disposés sur les plateaux 10 empilés et disposés sur le brin 8 du convoyeur (partiellement représenté), comporte ledit bac 3 de récupération situé sous le convoyeur et par conséquent sous les piles de plateaux 10, et comporte ledit bac 2 de
15 distribution ou d'aspersion des piles de plateaux portant les produits, par une solution acqueuse 25.

Le bac 2 de distribution est muni d'un fond 26 dans lequel sont prévus une pluralité d'orifices ou perforations 27 permettant un écoulement gravitaire homogène de la solution acqueuse 25 délivrée
20 dans le bac 2 par une canalisation 12 de distribution.

Après ruissellement sur les produits et les plateaux supports de produits de la solution 25 selon un mouvement vertical descendant, la solution 25 est récupérée dans le bac 3 qui est éventuellement muni d'un organe 21 tel qu'un serpentín permettant le maintien de la solution
25 acqueuse 25 à une température par exemple voisine de 10 °C.

Une canalisation 23 d'aspiration raccordée au bac de récupération permet à une pompe 20 de circulation d'aspirer la solution présente dans le bac 3 et de la refouler selon les flèches 24 dans la canalisation 22 de refoulement débouchant dans les canalisations 12 de distribution de
30 la solution acqueuse au bac 2 d'aspersion.

Par référence aux figures 2 à 5, les produits à traiter 28, tels que des filets de poissons par exemple, sont disposés dans des gorges 38 en

forme de gouttières formant des logements recevant chacune une ou plusieurs pièces.

Par référence à la figure 3, les gorges 38 destinées à recevoir les produits sont en forme de portion de cylindres d'axes parallèles à un
5 axe 31 transversal du plateau 10.

Les gorges 38 sont formées dans le support 37 de produits, par exemple une tôle ou un grillage 39.

Ce support ondulé 37-39 est muni d'une pluralité d'orifices 40 permettant l'écoulement de la solution aqueuse au travers du support
10 37, et par conséquent au travers des plateaux 10.

Chaque ondulation du support 37 comporte une partie en creux 45 formant lesdites gorges 38, deux parties successives 45 en creux étant raccordées par une partie 46 en saillie comme illustré particulièrement figures 4 et 5.

15 Le plateau 10 comporte, outre le support 37 ondulé perforé, des longerons 32 s'étendant parallèlement à l'axe longitudinal 30, qui relie des cadres 33 d'extrémité de forme sensiblement rectangulaire ; chaque cadre 33 est constitué d'une traverse horizontale supérieure 34 parallèle à l'axe 31, d'une traverse horizontale inférieure 35, lesquelles
20 traverses 34 et 35 sont reliées par des bras verticaux de liaison 36.

Comme illustré particulièrement figure 4, les traverses inférieures 35 des cadres 33 d'extrémité sont chacune munie dans leur partie inférieure d'une gorge 41 apte à coopérer avec (c'est-à-dire à s'emboîter sur) la traverse supérieure 34 du plateau 10 (représenté en traits mixtes
25 sur la figure 4) disposée sous le plateau considéré, pour faciliter le positionnement et le maintien des plateaux empilés les uns sur les autres pour constituer les piles 9 de plateaux disposées sur le convoyeur.

Par référence à la figure 4 particulièrement, la hauteur 42 des plateaux est de préférence inférieure ou égale à une dizaine de centimètres, la hauteur 44 des ondulations formées dans le support 37
30 de produit étant inférieure à la hauteur 42 des plateaux ; les ondulations 38 formées dans le support 37 sont de préférence identiques et espacées d'un pas constant 43 supérieur à la hauteur 44 des ondulations.

Par référence à la figure 5 particulièrement, on voit que des gouttes 56 incidentes (qui, compte tenu de l'important débit d'aspersion, forment un filet de solution) tombant par gravité sur le plateau contenant un produit à traiter 28 logé dans la partie en creux 45 d'une ondulation, peuvent asperger de manière homogène la face supérieure 54 du produit 28 et former un film de la solution qui recouvre le produit ; lesdites gouttes incidentes 56 ruissellent sur la face supérieure 48 de la paroi 47 du support 37 pour former des gouttes 50 (ou film de solution) qui sont ainsi mises en contact avec la face inférieure 55 du produit reposant dans la gouttière ou ondulation 45 et favorisent ainsi le traitement de ce produit par sa face inférieure ; on obtient aussi un film 99 continu de solution tout autour du produit 28.

Des gouttes 50 formant un film ruissellent également dans la direction repérée par les flèches 51 sur la face 49 inférieure de la paroi 47, après leur passage au travers de celle-ci par les orifices 40, pour former en partie centrale inférieure de la partie en creux 45, un film de solution aqueuse 52 qui au fur et à mesure de son accumulation provoque la formation d'un jet ou filet de gouttes 53, qui tombent et ruissellent sur le produit disposé sur le plateau situé immédiatement en dessous, dans une partie en creux d'une ondulation qui est alignée verticalement avec celle représentée sur la figure 5, ce qui favorise également le traitement homogène des produits de la pile.

Exemple 1 :

Poisson bleu avec une saumure mixte sel/sirop de glucose.

25 - Caractéristiques initiales du produit :

filets de hareng sans peau, provenant de blocs congelés et décongelés 12 heures à 10°C.

. Masse 30 g environ,

. Teneur en graisse initiale : 8 %-16 %

30 . Teneur en eau initiale : 64-72 %

- Conditions de traitement :

. Température de la saumure (solution aqueuse de traitement) : 10°C,

- . Durée du douchage : 2 heures,
- . Concentration en sel de la saumure : 350 g/l d'eau,
- . Concentration en sirop de glucose (DE21) de la saumure : 500g/l d'eau,
- 5 . Largeur de la maille du treillis des plateaux : 1 cm,
- . Largeur (pas) des ondulations du plateau : 40 mm,
- . Longueur des grilles (plateaux) : 400 mm,
- . Largeur des grilles (plateaux) : 300 mm,
- . Nombre de grilles : 20,
- 10 . Volume de saumure : 80 litres,
- . Masse totale de harengs traités : 12 kg,
- . Débit de saumure : 1,5 m³/h.
- Caractéristiques moyennes des produits obtenus :
 - . teneur en eau = 62-63% (g/100g de matière finale)
 - 15 . teneur en sel = 5-6 (g/100g de matière finale).

Les produits sont alors égouttés et rincés. Ils peuvent être fumés. Une analyse organoleptique des produits ainsi traités démontre que leur qualité est comparable à celle des produits traités classiquement (salage par immersion, séchage à l'air et fumage).

20 Exemple 2 :

Poisson gras traité par une solution mixte sel/saccharose.

- Caractéristiques initiales du produit :

filets de saumon avec peau. Les saumons ont été abattus depuis moins de 6 jours et sont conservés dans la glace.

- 25 . Longueur 46 cm,
- . Largeur 16 cm,
- . Epaisseur 3 cm
- . Masse 1100 g environ,
- . Teneur en graisse initiale : 17 %-19 %
- 30 . Teneur en eau initiale : 61-63 %
- Conditions de traitement :
 - . Température de la saumure : 10°C,
 - . Durée du douchage : 9 heures,

- . Concentration en sel de la saumure : 350 g/l d'eau,
- . Concentration en saccharose de la saumure : 440g/l d'eau,
- . Largeur de la maille : 1 cm,
- . Largeur des ondulations : 200 mm,
- 5 . Longueur des grilles : 1000 mm,
- . Largeur des grilles : 500 mm,
- . Nombre de grilles : 5,
- . Volume de saumure : 50 litres,
- . Masse de saumons : 22 kg,
- 10 . Débit de saumure : 3 m³/h.
- Caractéristiques moyennes des produits obtenus :
 - . teneur en eau = 56-58% (g/100g de matière finale)
 - . teneur en sel = 2,5-2,7% (g/100g de matière finale).

Les produits sont alors égouttés et rincés. Ils peuvent être fumés.

- 15 La queue peut être masquée. Le douchage sera ainsi localisé sur la partie épaisse et grasse du filet et permettra d'améliorer l'homogénéité du traitement.

Exemple 3 :

- 20 Petit poisson bleu traité par une solution sel/sirop de glucose/acide acétique.

- Caractéristiques initiales du produit :

filets d'anchois type butterfly, avec peau. Les anchois proviennent de blocs congelés et sont décongelés 12 heures à 10°C avant traitement.

- . Longueur 13 cm
- 25 . Largeur 2,5 cm
- . Epaisseur 2 mm
- . Masse 9 g environ,
- . Teneur en graisse initiale : 3 %-8 %
- . Teneur en eau initiale : 71-76 %
- 30 - Conditions de traitement :
 - . Température de la saumure : 10°C,
 - . Durée du douchage : 20 mn,
 - . Concentration en acide acétique de la saumure : 60g/l d'eau,

- . Concentration en sel de la saumure : 123 g/l d'eau,
- . Concentration en sirop de glucose (DE21) de la saumure : 100g/l d'eau,
- . Largeur des ondulations : 40 mm,
- 5 . Longueur des grilles : 400 mm,
- . Largeur des grilles : 300 mm,
- . Nombre de grilles : 20,
- . Volume de saumure : 80 litres,
- . Masse d'anchois : 5 kg,
- 10 . Débit de saumure : 1,5 m³/h.
- Caractéristiques moyennes des produits obtenus :
 - . teneur en eau = 67-72% (g/100g de matière finale)
 - . teneur en sel = 2,5-2,9 (g/100g de matière finale)
 - . teneur en acide = 0,9%-1,1% (g/100g de matière finale)
 - 15 . PH = 4,45.
- Exemple 4 :

Petit poisson bleu traité par une solution sel/sirop de glucose/acide citrique.

 - Caractéristiques initiales du produit :
 - 20 filets de sardines, avec peau. Il s'agit de matière première fraîche pêchée la veille du traitement et conservée dans la glace.
 - . Longueur 15 cm
 - . Largeur 2,5 cm
 - . Epaisseur 3 mm
 - 25 . Masse 15 g environ,
 - . Teneur en graisse initiale : 4 %-10 %
 - . Teneur en eau initiale : 69-65 %
 - Conditions de traitement :
 - . Température de la saumure : 10°C,
 - 30 . Durée du douchage : 60 mn,
 - . Concentration en acide citrique de la saumure : 60g/l d'eau,
 - . Concentration en sel de la saumure : 123 g/l d'eau,

. Concentration en sirop de glucose (DE21) de la saumure : 100g/l d'eau,

- . Largeur des ondulations : 40 mm,
- . Longueur des grilles : 400 mm,
- 5 . Largeur des grilles : 300 mm,
- . Nombre de grilles : 20,
- . Volume de saumure : 80 litres,
- . Masse totale de harengs traités : 12 kg,
- . Débit de saumure : 1,5 m³/h.

10 - Caractéristiques moyennes des produits obtenus :

- . teneur en eau = 67-71% (g/100g de matière finale)
- . teneur en sel = 2,1-2,5 (g/100g de matière finale)
- . teneur en acide = 0,9 %-1,1% (g/100g de matière finale)
- . pH = 4,03.

15 Exemple 5 :

Petit poisson bleu traité par une solution sel/sirop de glucose/acide acétique.

- Caractéristiques initiales du produit :

20 filets de sardines, avec peau. Il s'agit de matière première fraîche pêchée la veille du traitement et conservée dans la glace.

- . Longueur 15 cm
- . Largeur 2,5 cm
- . Epaisseur 3 mm
- . Masse 15 g environ,

25 . Teneur en graisse initiale : 4 %-10 %

. Teneur en eau initiale : 69-65 %

- Conditions de traitement :

- . Température de la saumure : 10°C,
- . Durée du douchage : 70 mn,

30 . Concentration en acide acétique de la saumure : 60g/l d'eau,

. Concentration en sel de la saumure : 123 g/l d'eau,

. Concentration en sirop de glucose (DE21) de la saumure : 100g/l

d'eau,

- . Largeur des ondulations : 40 mm,
- . Longueur des grilles : 400 mm,
- . Largeur des grilles : 300 mm,
- . Nombre de grilles : 20,
- 5 . Volume de saumure : 80 litres,
- . Masse totale de harengs traités : 12 kg,
- . Débit de saumure : 1,5 m³/h.
- Caractéristiques moyennes des produits obtenus :
 - . teneur en eau = 61-67% (g/100g de matière finale)
 - 10 . teneur en sel = 2,5-3,0 (g/100g de matière finale)
 - . teneur en acide = 0,9 %-1,1% (g/100g de matière finale)
 - . pH = 4,38.

Les produits obtenus diffèrent sensiblement des produits marinés classiques. Ils sont moins acides et moins déshydratés. Les temps de
15 traitement sont également considérablement réduits. En effet, les produits "du commerce" sont traités en une dizaine d'heures, alors que les produits présentés dans les exemples 3, 4 et 5 nécessitent des durées de traitement inférieures à 70 minutes.

REVENDEICATIONS

1. Procédé de traitement de produits alimentaires carnés, par mise en contact des produits avec une solution aqueuse contenant du sucre et/ou du sel, et/ou un acide, et/ou d'autres solutés pour saler et
5 sécher ou bien pour formuler lesdits produits, caractérisé en ce que :

- on dispose les produits alimentaires sur des plateaux perforés ou ajourés ou sur des clayettes qui sont empilé(e)s,

- on asperge ou on douche lesdits produits par ladite solution aqueuse,

10 - on collecte ou on récupère sous la pile de plateaux ou clayettes, ladite solution aqueuse aspergée après son ruissellement sur les produits disposés sur les plateaux,

- on recycle ladite solution aqueuse, c'est-à-dire on la réutilise pour asperger lesdits produits.

15 2. Procédé selon la revendication 1 dans lequel :

- on utilise des claies ondulées empilées,

- on dispose les plateaux ou claies empilées sur un convoyeur,

- on traite lesdits produits alimentaires pendant une durée inférieure ou égale à dix heures, par exemple voisine de quelques
20 dizaines de minutes à trois heures.

3. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 2 dans lequel :

- on utilise une solution aqueuse dont la concentration en chlorure de sodium est supérieure ou égale à 50 g de sel par litre d'eau,

25 - on utilise une solution aqueuse dans laquelle la concentration du sucre ou du sirop de sucre est supérieure ou égale à 50 g de sucre ou de sirop de sucre par litre d'eau,

- on utilise une solution aqueuse dont la concentration en acide est comprise entre 20 gramme par litre d'eau et 100 grammes par litre
30 d'eau.

4. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 3, dans lequel :

- on maintient le rapport du débit volumique aspergé à la surface des plateaux dans une plage allant de 1 à 50 m³ par heure et par m²,

- on fait circuler dans l'installation de traitement, un volume de ladite solution acqueuse dont le rapport à la masse de produits alimentaires traités est inférieure ou égale à 50 litres par kilo.

5 5. Dispositif (1) de traitement de produits (28) alimentaires carnés par aspersion des produits par une solution acqueuse (25) contenant du sucre et/ou du sel, et/ou un acide, et/ou d'autres solutés, caractérisé en ce qu'il comporte :

- 10 - plusieurs plateaux (10) perforés superposés,
- des moyens (2,26,27) d'aspersion desdits produits disposés sur lesdits plateaux,
- des moyens (3) de collecte de ladite solution acqueuse,
- des moyens (20,22,23,12) de recyclage de ladite solution
15 acqueuse pour sa réutilisation pour l'aspersion des produits.

6. Dispositif selon la revendication 5 qui comporte en outre des moyens (4) de déplacement d'une ou plusieurs piles (9) desdits plateaux et qui comporte de préférence des moyens (21) de maintien de la température de ladite solution acqueuse à une température inférieure
20 ou égale à 20°C.

7. Dispositif selon l'une ou quelconque des revendications 5 ou 6 dans lequel lesdits plateaux ou clayettes comportent une structure (37) de support des produits qui est ondulée.

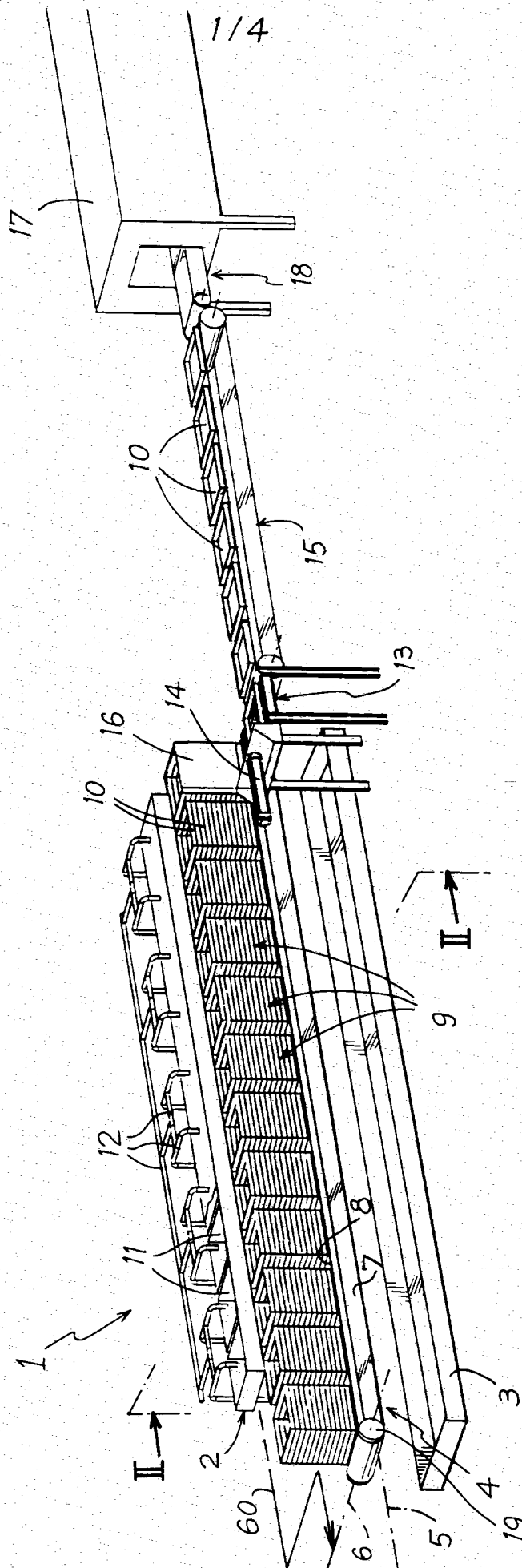
8. Dispositif selon l'une ou quelconque des revendications 5 à
25 7, dans lequel lesdits plateaux qui sont identiques comportent chacun un treillis (39) ou grillage de fil métallique qui forme des ondulations en forme de canneaux parallèles constituant des logements aptes à recevoir lesdits produits.

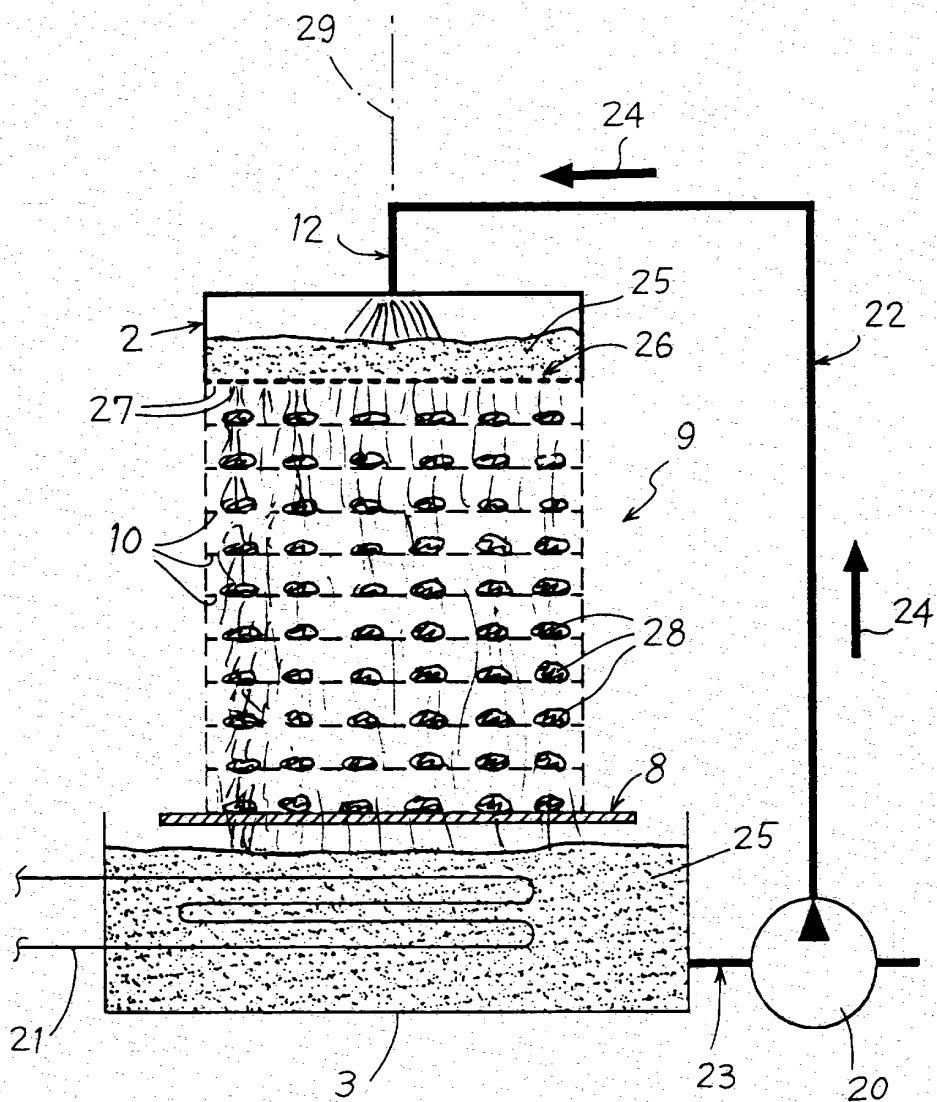
9. Dispositif selon l'une ou quelconque des revendications 5 à
30 8, dans lequel la hauteur (42) desdits plateaux est inférieure ou égale à 10 cm, et de préférence ladite hauteur est telle que son rapport à la hauteur (44) desdites ondulations de la partie du plateau formant support des produits est inférieur à 3, et dans lequel lesdits plateaux ou

clayettes comportent une ossature (32,33) de préférence métallique, de forme carrée ou rectangulaire.

10. Dispositif selon l'une ou quelconque des revendications 5 à 9 qui comporte un convoyeur (4) de préférence sensiblement horizontal, un bac (2) de distribution de la solution aqueuse qui s'étend sur une partie substantielle de la longueur dudit convoyeur, un bac (3) de récupération qui s'étend sous ledit convoyeur sur une partie substantielle de la longueur de celui-ci, et dans lequel le rapport de la longueur (60) dudit convoyeur à la longueur (61) desdits plateaux est de préférence supérieur ou égal à 3, pour permettre de traiter et d'asperger plusieurs piles (9) de plateaux (10), lequel bac (2) de distribution est le cas échéant cloisonné et/ou en partie masqué.

FIG. 1





FIG_2

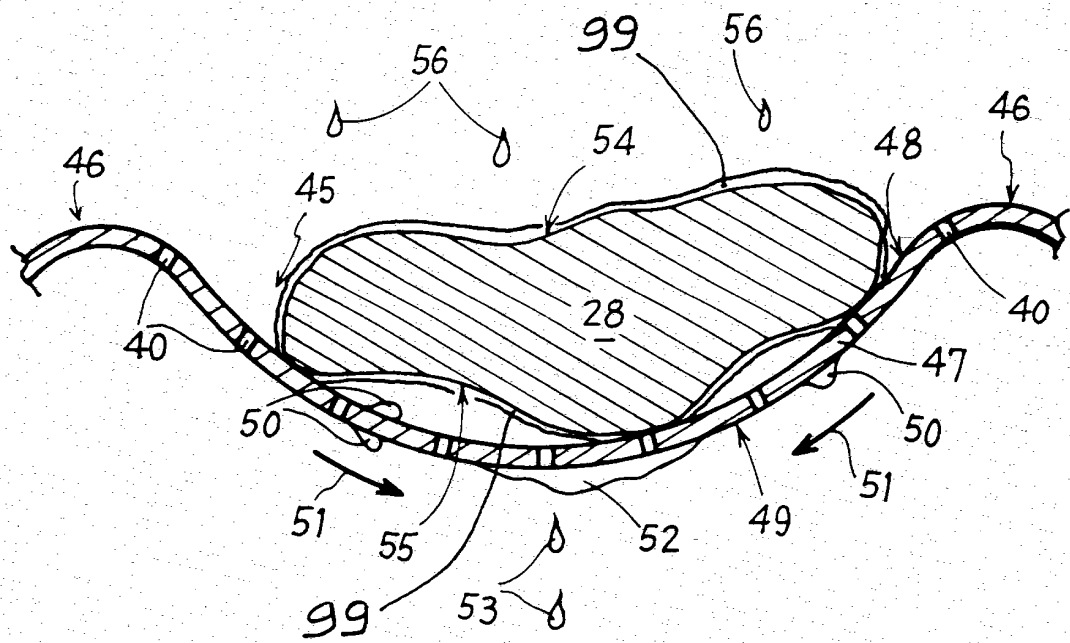


FIG. 5

RAPPORT DE RECHERCHE

articles L.612-14, L.612-17 et R.612-53 à 69 du code de la propriété intellectuelle

OBJET DU RAPPORT DE RECHERCHE

Après l'accomplissement de la procédure prévue par les textes rappelés ci-dessus, le brevet est délivré. L'Institut National de la Propriété Industrielle n'est pas habilité, sauf dans le cas d'absence **manifeste** de nouveauté, à en refuser la délivrance. La validité d'un brevet relève exclusivement de l'appréciation des tribunaux.

L'I.N.P.I. doit toutefois annexer à chaque brevet un "RAPPORT DE RECHERCHE" citant les éléments de l'état de la technique qui peuvent être pris en considération pour apprécier la brevetabilité de l'invention. Ce rapport porte sur les revendications figurant au brevet qui définissent l'objet de l'invention et délimitent l'étendue de la protection.

Après délivrance, l'I.N.P.I. peut, à la requête de toute personne intéressée, formuler un "AVIS DOCUMENTAIRE" sur la base des documents cités dans ce rapport de recherche et de tout autre document que le requérant souhaite voir prendre en considération.

CONDITIONS D'ÉTABLISSEMENT DU PRÉSENT RAPPORT DE RECHERCHE

- ☐ Le demandeur a présenté des observations en réponse au rapport de recherche préliminaire.
- ☐ Le demandeur a maintenu les revendications.
- ☒ Le demandeur a modifié les revendications.
- ☐ Le demandeur a modifié la description pour en éliminer les éléments qui n' étaient plus en concordance avec les nouvelles revendications.
- ☐ Les tiers ont présenté des observations après publication du rapport de recherche préliminaire.
- ☐ Un rapport de recherche préliminaire complémentaire a été établi.

DOCUMENTS CITÉS DANS LE PRÉSENT RAPPORT DE RECHERCHE

La répartition des documents entre les rubriques 1, 2 et 3 tient compte, le cas échéant, des revendications déposées en dernier lieu et/ou des observations présentées.

- ☒ Les documents énumérés à la rubrique 1 ci-après sont susceptibles d'être pris en considération pour apprécier la brevetabilité de l'invention.
- ☐ Les documents énumérés à la rubrique 2 ci-après illustrent l'arrière-plan technologique général.
- ☐ Les documents énumérés à la rubrique 3 ci-après ont été cités en cours de procédure, mais leur pertinence dépend de la validité des priorités revendiquées.
- ☐ Aucun document n'a été cité en cours de procédure.

1.ELEMENTS DE L'ETAT DE LA TECHNIQUE SUSCEPTIBLES D'ETRE PRIS EN CONSIDERATION POUR APPRECIER LA BREVETABILITE DE L'INVENTION	
Référence des documents (avec indication, le cas échéant, des parties pertinentes)	Revendications du brevet concernées
WO-A-89 11224 (INJECT STAR PÖKELMASCHINEN GESELLSCHAFT M.B.H.) * revendication 1 * * figure 1 *	1,5
EP-A-0 587 515 (CIRAD) * revendication 8 * * figure 1 *	1,5
PATENT ABSTRACTS OF JAPAN vol. 95, no. 4, 31 Mai 1995 & JP-A-07 000095 (SUISHIYOU:KK), 6 Janvier 1995, * abrégé *	1,5
PATENT ABSTRACTS OF JAPAN vol. 9, no. 32 (C-265), 9 Février 1985 & JP-A-59 179054 (TATSUROU FUKUMOTO), 11 Octobre 1984, * abrégé *	1,5
WO-A-83 03522 (DOVER MEAT ADDITIVE COMPANY LTD) * revendications 1,12 * * figures 1,2 *	1
DE-A-21 64 870 (DEUTSCHE ITT INDUSTRIES) * page 6, ligne 3 - page 7, ligne 2 * * figure 2 *	1
DE-A-25 28 740 (HENNING, WOLFGANG) * revendications 1-3 *	1
2.ELEMENTS DE L'ETAT DE LA TECHNIQUE ILLUSTRANT L'ARRIERE-PLAN TECHNOLOGIQUE GENERAL	
NEANT	
3. ELEMENTS DE L'ETAT DE LA TECHNIQUE DONT LA PERTINENCE DEPEND DE LA VALIDITE DES PRIORITES	
Référence des documents (avec indication, le cas échéant, des parties pertinentes)	Revendications du brevet concernées
NEANT	